5

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN







Enciclopedia de

PLANTAS QUE CURAN

FASCICULO 5 Año 1987

Director Responsable
Lic. Danilo M. Conseil
Director Editorial
Inés C. González López

Diagramación
Tito Fiori

Armado
Marcelo Villegas
Dario Shinji

Dibujos
Jorge Mercado

Fotografía
Eduardo Lettieri

Es una publicación de
Ediciones EDILIBA
Córdoba 1364 5 D
Capital Federal

Distribuidora en Capital Federal
Juan Vidal e Hijos
Carlos Pellegrini 739 1º 4

Distribuidor en Interior
SADYE S.A.
Av. Belgrano 355 9º y 10º Piso
T.E. 30-5847-1536-1537
Capital Federal

Impreso en Talleres Gráficos
RECALI S.A.
Perdriel 1534 - Capital

SUMARIO

Esta publicación solamente aspira a informarlo de las propiedades curativas de algunas plantas conocidas en nuestro país. No es un manual para automedicarse ni pretende reemplazar la labor de un facultativo. Consulte a su médico, solamente él puede ser quien decida y supervise un tratamiento prolongado.

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN es una obra compuesta de 30 fascículos de aparición semanal que se encuadernarán en dos volúmenes de 15 fascículos cada uno.

Partes de la planta utilizadas



Formas de consumo











CLONQUI
(VER CEPACABALLO DE LA PUNA)

COCA



Nombre científico:
Erythroxyllum coca Lam.
Familia:
Eritroxiláceas
Otros nombres:
Coca del Monte.

Arbusto originario de Bolivia y Perú, con hojas aovadas y flores blanquecinas. Las hojas tienen propiedades medicinales y excitantes, como el té y el café. Sus virtudes son conocidas desde época de los incas, quienes ya hacían amplio uso de la planta. Ellos descubrieron que mascándo las hojas con una ceniza alcalina, disminuye la sensación de hambre, evita los mareos en alta montaña, y permite trabajar durante largas jornadas, sin consumir alimentos o bebidas.

La forma más común de usar la hoja de coca es en forma de té, a tal fin se colocan una o dos hojitas en una taza de agua caliente. Es un regulador estomacal, digestivo y tranquilizante.

Un cocimiento de 40 gramos de hoja por litro de agua da un colutorio para calmar dolores de garganta, irritaciones de la boca, etc.

También se puede preparar en forma de tintura.

TINTURA DE COCA

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Hojas de coca . . . . . .40 gramos

Una cucharadita diluída en agua tibia equivale a una taza de té de coca. Una cucharada en medio vaso de agua tibia equivale a la infusión para colutorio.

ELIXIR DE COCA

Alcohol de 60º . . . . . . 120 c.c.
Hojas de coca . . . . 60 gr.
Vino blanco. . . . . 500 c.c.
Almibar preparado en frío . . . . 400 c.c.

Se dejan las hojas en maceración durante 12 horas y se mezclan luego con los demás ingredientes. Se mantiene en maceración durante 10 días y se filtra con una muselina limpia.



Como tónico estomacal y digestivo se puede usar el vino de coca o el elixir de coca.

VINO DE COCA

Hojas de coca . . . . 120 gr.
Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Vino . . . . 250 c.c.

Se dejan las hojas de coca por 12 horas en alcohol y luego se le agrega el vino. Se mantiene en maceración durante 10 días. Se filtra a través de un lienzo, se le agrega agua hervida hasta completar un litro, y se disuelve en esta mezcla 200 gramos de azúcar, revolviendo continuamente hasta que tenga la consistencia del jarabe.

ELIXIR DE COCA (OTRA FORMULA)

Hojas de coca . . . . 50 gr.
Semilla de cilantro. . . . . . 15 gr.
Semilla de anís . . . . 15 gr.
Corteza de naranjas amargas . . . . 25 gr.
Alcohol de 90º . . . . . . 250 c.c.

Se deja en maceración durante 25 días, se filtra y se mezcla con 2 litros de almibar preparado en frío. Tanto el vino como el elixir se bebe como tónico, dos o tres copitas al día.

La coca, al igual que el café y el té, debe ingerirse en cantidades moderadas y evitando el abuso.

COCLEARIA



Nombre científico:
Cochlearia Officinalis L.
Familia:
Crucíferas
Otros nombres:
Raíz fuerte, Rábano Rusticano, Raíz amarga.

Planta anual que alcanza hasta unos 50 cm. de altura. Tallo ramificado, de color verde pálido. Las hojas son redondas y cóncavas en forma de caracol. Las flores, que crecen en pequeños racimos en la extremidad del tallo, son de color blanco.

La Coclearia se recomienda en caso de catarros bronquiales y problemas broncopulmonares. A tal fin se recomienda un cocimiento de hojas en leche, a razón de 25 gramos de hojas en medio litro de leche (cuando levante el hervor, se retira del fuego) y se toma bien caliente antes de acostarse. Un efecto semejante se obtendrá si se hierven en agua ya que la infusión continuará manteniendo las propiedades béquicas de la planta.

El uso más frecuente de esta planta es como tónico, depurativo y aperitivo. Por estas características es muy indicada en caso de niños enfermos o convalescientes. Se prepara un cocimiento de 10 gramos de hojas en medio litro de agua, se deja hervir durante 10 minutos se cuela y se bebe por vasitos cuatro veces al día (los niños, para los adultos se dobla la dosis). También se puede preparar en forma de tintura.

VINO DE COCLEARIA

Vino generoso (dulce).	800 c.c.
Tintura de Coclearia . .	200 c.c.

Se toma una copa pequeña antes o después de las comidas. Tanto la tintura como el vino tienen las mismas propiedades que el cocimiento.

También puede usarse la Coclearia como colutorio, a tal fin se prepara una tintura más concentrada.

TINTURA DE COCLEARIA

Alcohol de 60º	200 c.c.
Hojas de coclearia	40 gr.

Se toma por cucharaditas, tres o cuatro veces al día, disueltas en un vaso de agua tibia, o la infusión de su agrado.

COLUTORIO DE COCLEARIA

Alcohol de 90º	200 c.c.
Hojas de Clorearia	60 gr.

Se deja en maceración por 30 días. Se disuelve una cucharada en un vaso de agua tibia y se hacen gárgaras y buches. Es recomendada especialmente en enfermedades herpéticas de la garganta.

COL



Nombre científico:
Brásica Alerácea
Familia:
Crucíferas.

Hortaliza de hojas radicales (que nacen directamente de la raíz) por lo común muy ancha y de penca gruesa. Flores, en el extremo de un tallo, muy pequeñas, blancas o amarillas.

Hay muchas variedades de col, que se distinguen por el color de sus hojas, las más conocidas tienen pencas blancas o rojas. El jugo de la col roja, tomado por cucharadas es un buen espectorante y antitusivo.

Con las hojas de col machacadas se pueden preparar cataplasmas para aplicar sobre heridas inflamadas pues obra como refrescante. Esa virtud también puede usarse en caso de fiebres altas o persistentes, la cataplasma puede aplicarse sobre la cabeza, la frente o las sienes.

Para dolores reumáticos, musculares o artríticos se puede preparar una cataplasma con hojas de col cocidas al vapor.

COLA DE CABALLO



Nombre científico:
Equiseteum Giganteum
Familia:
Equisetáceas.

Esta planta alcanza de 40 a 60 centímetros de altura. Sus tallos son huecos, anudados de trecho en trecho, y envainados unos en otros. En los nudos crecen unas hojas en forma de cerda o de cabellos. Los tallos están rematados en unos ramilletes de hojas filiformes que recuerdan a la cola de caballo. Hay muchas especies, pero todas tienen las mismas características.

La Cola de caballo tiene propiedades diuréticas, litóntricas, digestivas, carminativas, detersivas y vulnerarias. Por todas estas virtudes es considerada un prodigio de la farmacopea hogareña y tiene múltiples aplicaciones en la medicina casera, principalmente en casos de problemas estomacales, renales y de vejiga. En todas las recetas que se darán a continuación se usa la planta completa. Es recomendable darle varios lavados con agua común para eliminar los restos de tierra.

Como diurético, digestivo y depurativo se recomienda una infusión de 25 gramos por litro de agua. Dosis recomendada: 4 tazas al día. También se puede usar la tintura y el vino de Cola de caballo.

VINO DE COLA DE CABALLO

Vino generoso
(dulce). . . . . 1.000 c.c.
Tintura de Cola de caballo . . . . 120 c.c.

Se recomienda una copita antes o después de las comidas.

TINTURA DE COLA DE CABALLO

Alcohol de 70º	200 c.c.
Cola de caballo	40 gr.

La dosis recomendada es una cucharadita tres o cuatro veces al día, disuelta en una taza de agua tibia o en la infusión de su agrado.

También se puede combinar con otras plantas medicinales para obtener mejores resultados. Para enfermedades de hígado y riñones se recomienda el siguiente cocimiento.

agua	1 litro
Romero	10 gr.
Salvia	20 gr.
Cola de caballo	20 gr.

Se hace hervir por dos minutos, se retira del fuego y se cuela. Se beben dos o tres tazas por día.

Para enfermedades del estómago se recomienda la siguiente mezcla.

Agua	1 litro
Eucaliptus	2 gr.
Ajenjo	2 gr.
Ruda	1 gr.
Cola de caballo	20 gr.

Se hace hervir dos minutos, se retira del fuego y se cuela. Se recomiendan dos o tres tazas por día, de preferencia bien caliente. Si los efectos fueran débiles, se puede incrementar las proporciones de cada ingrediente. Este cocimiento es digestivo, colagogo y tónico.

Para uso externo se puede preparar un cocimiento con 60 gramos de Cola de caballo por litro de agua. Se puede usar en fomentos y lavados en casos de llagas, heridas, irritaciones y enfermedades de la piel (herpes, eczemas, etc). Es un excelente detersivo y vulnerario.



COLA DE QUIRQUINCHO



Nombre científico:
Licopodium Saururus Lam.
Familia: Hupersia selago
Licopodiáceas
Otros nombres:
Pillijan.

Esta hierba abunda en la provincia de Catamarca y desde allí se ha extendido su fama por el resto del país.

La Cola de quirquincho tiene propiedades de tónico sexual y su uso, se asegura, ayuda a combatir la impotencia y la frigidez. Se recomienda tomarla en forma de infusión, mezclada con Muña muña. Se pica una Cola de quirquincho de unos 10 centímetros de largo y se la mezcla con 20 gramos de Muña muña, se le vierte encima medio litro de agua hirviendo y se deja enfriar tapado. Se cuela y se beben tres tazas por día, antes de las comidas. No hay que esperar resultados inmediatos, aunque los efectos suelen ser rápidos. También se la puede consumir en forma de tintura o vino.

TINTURA DE COLA DE QUIRQUINCHO

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Cola de quirquincho . . . . 20 gr.

Tres cucharaditas al día, disuelta en un vaso de agua tibia.

VINO DE COLA DE QUIRQUINCHO

Vino generoso
(puede ser dulce). . . . . 900 c.c.
Tintura de Cola de
quirquincho. . . . . 100 c.c.

Tres copitas al día. El vino y la tintura se deben consumir, al igual que el té, antes de las comidas.

COLA DE ZORRO



Nombre científico:
Andropogon Paniculatus
Familia:
Gramíneas.

Planta perenne con raíz articulada y tallo de 30 a 80 centímetros. Las hojas son planas, lineares y lanceoladas.

La raíz de Cola de zorro es recomendada en casos de reumatismo y problemas renales por ser un eficaz diurético. Se prepara un cocimiento con 20 gramos de raíz por litro de agua y se deja hervir por dos minutos. Se cuela y se bebe por tazas, tres o cuatro veces por día.

COMINO DE CAMPO



Nombre científico:
Carum Carvi
Familia:
Umbelíferas
Otros nombres:
Comino de los campos, Kummel, Carvi.

Planta perenne de 80 cm. de altura. La raíz es fusiforme y el tallo ramificado; las hojas están compuestas de tirillas largas que recuerdan vagamente a una pluma. Las flores son blancas y de cinco pétalos, agrupadas en pequeñas umbelas.

Se utilizan los frutos, también llamados semillas, que tie-



nen propiedades estomacales, carminativas, digestivas y aperitivas. Por estas virtudes es especialmente indicado en caso de digestiones lentas, inapetencia y problemas de gases intestinales.

Se lo bebe en infusiones a razón de 30 gramos de semillas por litro de agua. Dosis recomendada: una taza cada cuatro horas; también puede obrar como diurético.

La tintura de alcaravea tiene las mismas propiedades que la infusión.

TINTURA DE COMINO

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Comino . . . . 40 gr.

Se toma una cucharadita, disuelta en agua o vino, antes de cada comida, como aperitivo. Si se desean efectos diuréticos, tomarlas entre medio de las comidas.

LICOR DE COMINO

Alcohol de 50º . . . . . 1000 c.c.
Comino . . . . 40 gr.
Azúcar. . . . . 200 gr.

Se deja en maceración durante veinte días y se filtra. Se aconseja beber una copita antes o después de las comidas, según se deseen sus efectos como aperitivo o digestivo. Es muy efectivo contra gases intestinales.

COMINILLO



Nombre científico:
Porophyllum Lineare
Familia:
Compuestas
Otros nombres:
Yerba del venado.

Esta planta es común en las provincias de la Rioja, Salta, Catamarca y la zona del Litoral.

Las hojas y tallos tiernos son recomendados en desarreglos de estómago e intestino, pues poseen propiedades estomacales, carminativas y antiespasmódicas.

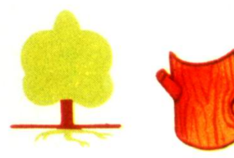
Como posee un sabor muy agradable, se pueden colocar un par de hojitas directamente en el mate, o mezclarlo con té o café. La infusión se prepara a razón de 20 gramos por litro de agua y se toman tres tazas por día. Si esta infusión se toma bien caliente, es diaforética y provoca un sudor constante, por lo cual tiene características depurativas. También se puede consumir en forma de tintura.

TINTURA DE COMINILLO

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Cominillo . . . . 40 gr.

Se toma cuatro cucharaditas al día, disueltas en un vaso de agua tibia o la infusión de su agrado.

CONDURANGO



Nombre científico:
Marsdenia Condurango
Familia:
Asclepsiadáceas

El condurango crece en el norte del país, en zonas húmeadas.

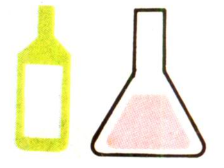
La corteza de la raíz y del tallo es recomendada como digestivo, carminativo, tónico y calmante estomacal. Se pepara una infusión a razón de 30 gr. por litro de agua. Se recomiendan tres pocillos al día, antes de las comidas. Por su sabor amargo, estimula las secreciones estomacales y actúa como aperitivo, a tal fin también se lo puede tomar como tintura o vino.



TINTURA DE CONDURANGO

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Semillas de condurango . . 40 gr.

Media cucharada diluída en agua tibia, antes de cada comida.

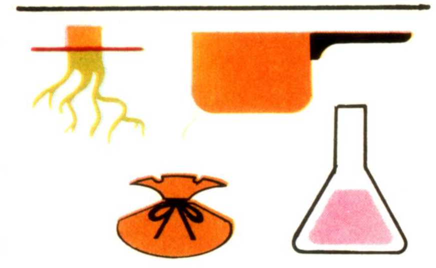


VINO DE CONDURANGO

Vino generoso dulce . . 900 c.c.
Tintura de condurango 100 c.c.

Una copita de este vino antes de cada comida.

CONSUELDA



Nombre científico:
Delphinium Consolida
Familia:
Ranunculáceas
Otros nombres:
Delfinela, Consuelda de los Prados, Espuela de Caballero.

Planta de 60 a 80 centímetros de altura, de tallo grueso y erguido, hojas ovales y pecioladas las inferiores y sesiles y envolventes las superiores. Las hojas son grandes y ásperas y de bordes irregulares. Las flores, en forma de embudo, se dan en racimos colgantes y son de color blanco o amarillento. La raíz es un rizoma, negruzco por fuera y blanco por dentro, larga y gruesa, del cual se extrae un mucílago de propiedades medicinales.

La raíz tiene propiedades astringentes, expectorantes y depurativas. Se consume en forma de cocimiento, a razón de 15 gramos de raíz por litro de agua Es recomendada para casos de resfríos, gripos y enfermedades broncopulmonares.

También se la puede usar en forma de tintura.

TINTURA DE CONSUELDA

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Consuelda, raíz . . . . 20 gr.

Dos cucharaditas al día, disuelta en agua tibia o la infusión de su agrado.

En uso exterior, la raíz de consuelda tiene propiedades antiinflamatorias, calmantes, detersivas (apto para limpiar llagas o úlceras). Se prepara un cocimiento de 40 gramos de raíz por litro de agua. Se puede utilizar en lavajes o en compresas.

CONSUELDA MENOR



Nombre científico:
Prunella vulgaris
Familia:
Labiadas
Otros nombres:
Oreja de asno, Yerba de San Antonio.

Hierba con tallos de 20 a 30 cm. de altura, pubescentes y frágiles. Las hojas inferiores son pecioladas, y las superiores, sésiles; el borde puede ser liso o ligeramente dentado y la forma lanceolada u oval. Las flores se reunen en espiga apretada y son de color púrpura o violeta.

La consuelda menor tiene propiedades astringentes, vulnerarias, detersivas y estomacales. Estas características la hacen especialmente indicada para tratar lastimaduras y llagas en boca y garganta.

Como colutorio, se prepara un cocimiento de hojas y tallos tiernos de la planta, a razón de 30 gramos por litro de agua. Se hace buches y gárgaras de cuatro en cuatro horas. Este mismo cocimiento se puede tomar como té, dos o tres veces al día. Es digestivo y antiespasmódico, se recomienda en los casos de mala digestión por motivos nerviosos. Para este mismo fin se puede preparar un aguardiente.

AGUARDIENTE DE CONSUELDA MENOR

Aguardiente (tipo grappa) . . . . 1000 c.c.
Hojas de consuelda . . . . . 40 gr.

El gusto amargo de la consuelda le da un bouquet particular al aguardiente, lo que lo hace muy apropiado como digestivo.

Un cocimiento de toda la planta, a razón de 40 gramos de planta por litro de agua, es muy apropiado en uso externo, para lavar heridas, úlceras y llagas por sus propiedades detersivas, astringentes y vulnerárias.

CONTRA YERBA



Nombre científico:
Flaveria Contrayerva
Familia:
Composáceas
Otros nombres:
Taropé.

Esta planta era conocida por los indígenas del noreste argentino para curar heridas de serpientes y arañas ponzoñosas. El nombre de contraýerba le fue dado por los conquistadores en virtud de sus propiedades de antídoto en caso de heridas por flechas envenenadas o picaduras de víboras.

La contra-yerba tiene propiedades sudoríficas y depurativas. Esto de por sí justificaría, en parte, la creencia popular de ser un buen contraveneno. A tal fin se la utiliza en un cocimiento de 20 gramos de hojas y tallos tiernas por litro de agua. Se recomiendan cuatro tazas por día, después de las comidas. Si lo que se desea es sudar profusamente, se recomienda tomarlo bien caliente. También tiene propiedades emenagogas. Se prepara como tintura.

TINTURA DE CONTRA-YERBA

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Contra-yerba . . . . 40 gr.

Una cucharadita, después de las comidas, disuelta en agua tibia o la infusión de su agrado. Tiene las mismas aplicaciones que el té.

Las propiedades sudoríficas y depurativas de la contra-yerba la hacen también recomendable en caso de sarampión y viruela.

El uso externo, se puede preparar un cocimiento de 50 gr. en un litro de agua; se emplea en fomentos, lavajes, baños, etc.

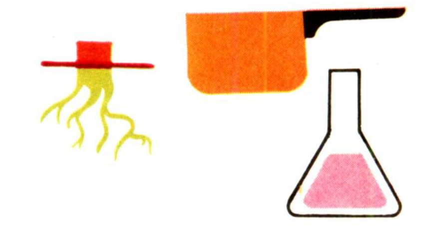


CORAZONCILLO
(VER HIPERICON)

CORIANDRO
(VER CILANTRO)

CORONA DE FRAILE
(VER DIENTE DE LEON)

CORONILLO



Nombre científico:
Scutia Buxifolia Reiss
Familia:
Ramnáceas
Otros nombres:
Coronito, Coronilla.

Arbol de unos 5 metros de altura, de copa redondeada y follaje denso. Da un fruto trilocular de color muy oscuro, casi negro, y provisto de numerosas espinas.

La raíz del coronillo tiene propiedades depurativas y tónicas, por eso es recomendable para los adolescentes con problemas de acné. También tiene propiedades emenagogas y es indicado a las jovencitas que tienen sus primeras menstruaciones.

Se prepara un cocimiento a razón de 30 gramos de raíz por litro de agua. Dosis recomendadas : tres o cuatro tazas diarias. También se puede preparar una tintura.

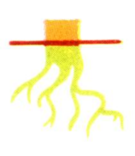
TINTURA DE CORONILLO

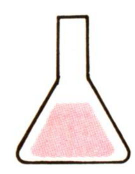
Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Coronillo. . . . . 40 gr.

Cuatro cucharaditas al día, después de las comidas, disueltas en un vaso de agua tibia.

En caso de acné, se pueden hacer fomentos tibios de un cocimiento de 60 gramos de coronillo por litro de agua.

CORRE-CORRE





Nombre científico:
Geranium Berteroanum Colla

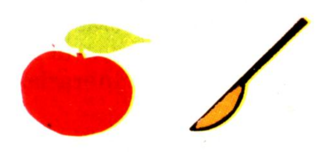
La raíz de corre-corre sirve para preparar un colutorio que se utiliza en caso de piorrea, debilidad de las encías, aftas e inflamaciones de la boca. Se prepara una tintura.

TINTURA
DE CORRE CORRE

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Raíz machacada de
corre corre. . . . . 20 gr.

Se disuelve una cucharada en un vaso de agua tibia y se hacen gárgaras y buches cuatro veces al día.

CUBEBA



Nombre científico:
Piper Cubeba
Familia:
Piperáceas
Otros nombres:
Pimienta de cola.

Arbusto trepador poco elevado; tallos flexibles articulados, lampiños y de ramos cortos. Hojas ovaladas y lisas de consistencia coriácea. Flores sésiles y opuestas a las hojas. El fruto es una baya globulosa parecida a la pimienta de color pardo oscuro.

La cubeba tiene propiedades béquicas, por lo que es recomendada en caso de catarros, ronqueras y complicaciones bronco-pulmonares. También tiene propiedades diuréticas.

La forma más comun de consumir esta planta es como jarabe.

JARABE DE CUBEBA

Frutos desecados de
cubeba. . . . . 15 gr.
Miel . . . . 250 gr.

Se reducen los granos de Cubeba a polvo y se amasa con la miel hasta formar una pasta homogénea. Si es necesario, se ablanda la miel a baño maría. Se guarda en un recipiente adecuado y se toman dos o tres cucharadas diarias.



CUCHARERA
(VER GUAYACAN)

CUCHUPI
(VER GUAYACAN)

CULANTRILLO



Nombre científico:
Adiantum Capillus
Familia:
Filicales y Polipodiáceas
Otros nombres:
Cabello de ángel o Cabello de Venus.

Hierba que tiene las ramas muy finas, negras y relucientes, orladas de hojitas colocadas simétricamente a uno y otro lado. Existen muchas variedades, pero todas tienen características similares.

TINTURA DE CULANTRILLO

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Hojas de Culantrillo. . . . . 40 gr.

Tres cucharaditas al día, disueltas en un vaso de agua tibia o la infusión de su agrado. Si se desean efectos como expectorante, diluír la tintura en una infusión de eucalipto endulzada con miel.

El Culantrillo o Culandrillo tiene propiedades aperitivas, expectorantes, diuréticas y emenagogas.

Se emplea la hoja de Culandrillo en una infusión a razón de 25 gramos por litro de agua. Tomado bien caliente y endulzado con miel, es expectorante, calma catarros y dolores de pecho y garganta, y tiene efectos sudoríficos. Dosis recomendada tres tazas diarias. Tomado durante largas temporadas es antirreumático. Si se lo quiere usar como emenagogo, se puede beber más de medio litro diario.

La tintura de Culantrillo tiene las mismas propiedades del té.

CULEN



Nombre científico:
Psoralea Glandulosa
Familia:
Leguminosas.

Este arbusto abunda en nuestro país, Uruguay y Chile. La raíz del Culen es reconocido como emético (vomitivo) en cocimientos de 15 gramos en un litro de agua.

El té de hojas de Culen sirve como súdorífico y tónico estomacal. Al ser ligeramente astringente se recomienda en desarreglos estomacales o intestinales. La infusión se prepara con 20 a 30 gramos de hojas de Culen por litro de agua.



DAMIANA



Nombre científico:
Turnera Diffusa Willd
Familia:
Turneráceas.

Esta planta crece en la parte tropical y subtropical de América.

Las hojas de la Damiana tienen propiedades diuréticas y estimulantes de las vías digestivas. También tiene fama de ser un estimulante sexual, sobre todo en los casos de impotencia o frigidez de origen nervioso y las eyaculaciones precoces. Se prepara como infusión, a razón de 20 gramos por litro de agua y se toman dos tazas por día. También se la puede consumir como tintura.

TINTURA DE DAMIANA

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Damiana . . . . 40 gr.

Tres cucharaditas al día, disueltas en un vaso de agua tibia o la infusión de su agrado.

DATIL
(PALMERA DE DATILES)



Nombre científico:
Phoenix Dactilífera
Familia:
Palmas.

La palmera datilera alcanza una altura de 35 metros. El tronco es cilíndrico y áspero y llega a tener unos 30 cm. de diámetro. La copa está formada por las hojas que son pecioladas, de tres a cuatro metros de largo, con la nervadura central leñosa y de sección triangular. Los frutos (dátiles) se dan en racimos, son de color amarillo rojizo y de sabor agridulce.

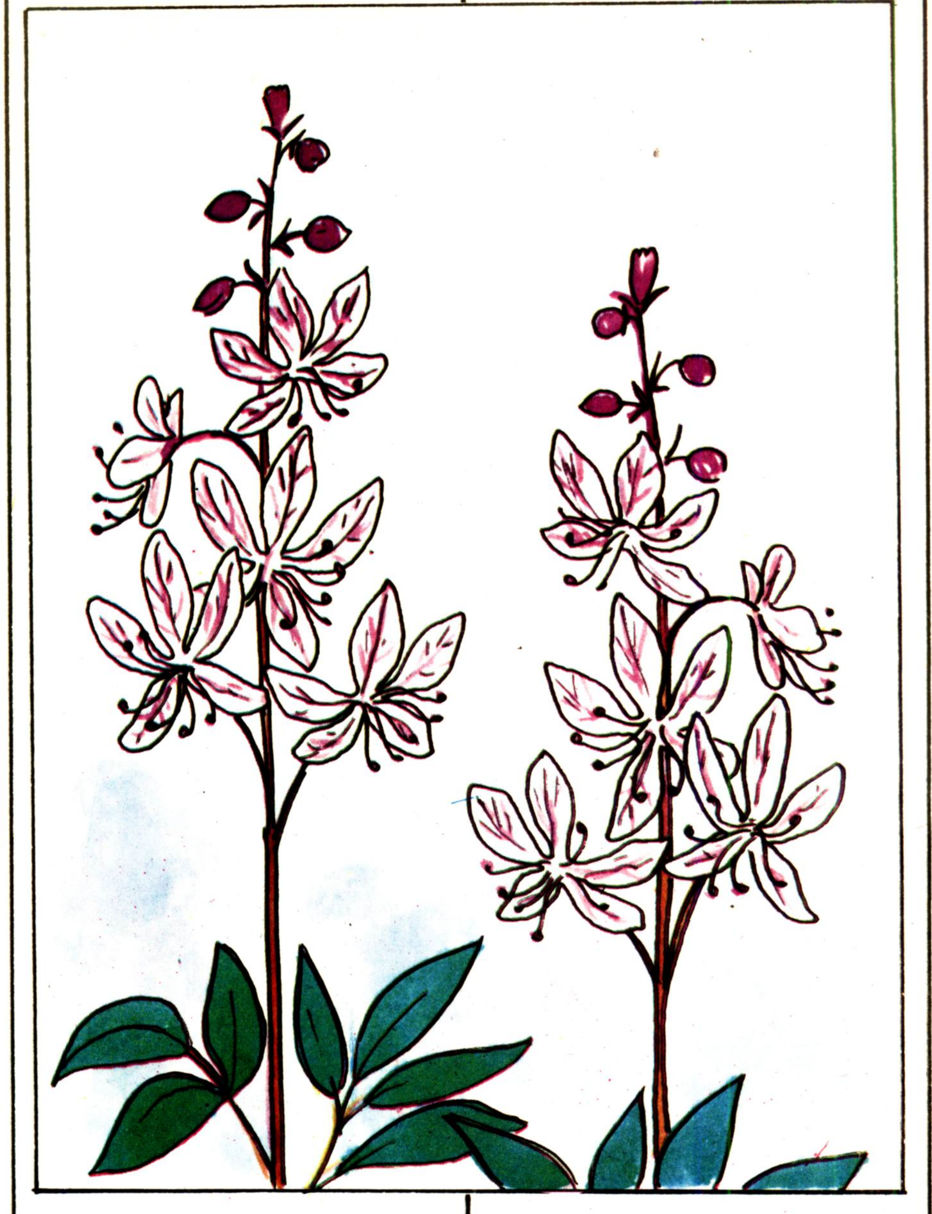
Los dátiles tienen la pulpa carnosa y tienen cualidades astringentes, tónicas, béquicas y sedantes. Desde tiempos remotos es conocida la virtud antidiarreica de una decocción de dátiles. Se prepara un cocimiento de 60 gramos de dátiles (secos y sin carozo) por litro de agua. Se hace hervir por 25 minutos y se cuela. Se puede beber como si fuera un refresco. Además es un eficaz remedio contra la tos.

Se puede preparar un jarabe asociando otros frutos con propiedades expectorantes y béquicas.

JARABE DE DATILES

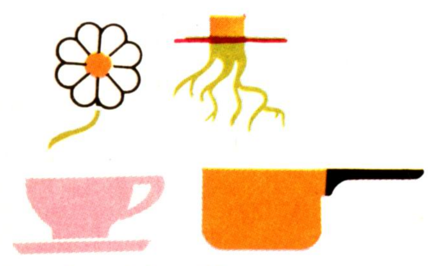
Higos secos . . . . 100 gr.
Pasas de uva Sultanina
(sin semilla). . . . . 100 gr.
Dátiles secos
(sin carozo) . . . . .100 gr.
Agua . . . . 1 litro
Azúcar. . . la cantidad necesaria.

Se hierve a fuego lento durante media hora. Se pasan los frutos por un cernidor, se junta la pulpa con el líquido de cocción y se cuela por una muselina. Se deja enfriar, se le agrega azúcar y se va revolviendo hasta que el líquido esté saturado (no se disuelva más azúcar por más que se revuelva. Cuatro cucharadas de este jarabe, disueltas en un litro de agua, dan un té muy efectivo en caso de enfermedades broncopulmonares, sea como calmante o como béquico y expectorante.



DELFINELA
(VER CONSUELDA)

DIAMELA



Nombre Científico: Nyctantes Sambac.
Familia: Oleáceas.
Otros nombres: Gemela, Jazmín de Arabia, Jazmín de Indias.

Planta de hojas persistentes y compuestas de siete folíolos acorazonados; frecuentemente los tres superiores están soldados por la base y son sésiles. Las flores son blancas y encarnadas por fuera y muy perfumadas. La Diamela se cultiva en parques y jardines como planta ornamental por sus hermosas flores y su agradable perfume.

Las flores de la Diamela tienen propiedades expectorantes, béquicas y balsámicas, por lo cual son muy recomendadas en casos de catarros, toses persistentes, bronquitis y flemas rebeldes. La forma más frecuente de uso es como té, preparado con un manojo de flores en una taza de agua caliente. Se aconseja beberlo bien caliente, endulzado con miel o azúcar quemada.

Si se desea, se puede emplear la raíz, preparando un cocimiento de raíz machacada (un manojo) hervido durante 15 minutos en un litro de agua. Se cuela y se toma bien caliente endulzado con miel o azúcar quemado.

DICTAMO BLANCO



Nombre Científico: Dictamus Albus
Familia: Rutáceas.

Hierba ramosa muy perfumada. El tallo es recto, simple, liso en la parte basal y tormentoso en el ápice. Las hojas superiores son sésiles y ovales, las inferiores compuestas de pecíolos ovales, de borde dentado, y pecioladas. El haz de las hojas es ligeramente tormentoso y el envés glabro. Las flores, de cinco pé-

talos, y de color blanco, amarillento o rosa, se agrupan en racimos simples.

Las flores del Dictamo tienen propiedades aromáticas, estimulantes, digestivas, antiespasmódicas y galactogogas. La forma más frecuente de consumo es como infusión, a razón de 20 gramos de flores por litro de agua. Este té se consume, frío o caliente, durante el día. Es especialmente indicado en caso de dolores estomacales producto de la mala digestión o excesos de comida y bebida.

VINO DE DICTAMO BLANCO

Vino Generoso dulce. . .800 c.c
Tintura de Dictamo Blanco . . . .
. . . . .200 gr.

Una copita, antes o después de las comidas, dos o tres veces al día.

Colocando un manojito de hojas en una taza de agua caliente se obtiene un té, de olor muy agradable, de propiedades digestivas.

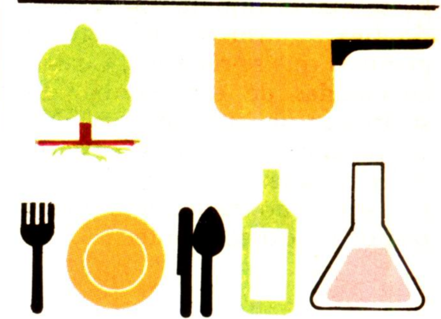
TINTURA DE DICTAMO BLANCO

Alcohol de 60º. . . . . . .200 c.c
Dictamo Blanco. . . . . . . 60 gr.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua tibia o la infusión de su agrado, tres o cuatro veces al día.

Sus propiedades aromáticas y digestivas se pueden aprovechar elaborando un vino.

DIENTE DE LEON



Nombre científico:
Taraxacum Dens Leonis
Familia:
Compuestas.
Otros nombres:
Amargón, Taraxacon, Corona de fraile.

Hierba provista de raíz carnosa, parda en su superficie y blanquecina en el interior. El tallo es hueco y cilíndrico. Las hojas se reunen en el cuello de la raíz, formando como una roseta, y son lanceoladas sin pecíolo y de lóbulos muy marcados. Las flores tienen un pedúnculo largo y son de color amarillo intenso.

El Diente de León tiene propiedades tónicas, depurativas, diuréticas, ligeramente laxante, así como digestivas y aperitivas. Estas características lo hacen particularmente recomendable para afecciones de estómago, hígado e instestinos.

Un cocimiento de 20 gramos de planta por litro de agua, hervido durante 20 minutos es un eficaz tónico estomacal y diurético. Tomado antes de las comidas opera como aperitivo; tomando dos tazas en ayunas, bien calientes, es un laxante

suave. Para este cocimiento se utiliza toda la planta.

La tintura de Diente de León tiene las mismas propiedades que el cocimiento.

VINO DE DIENTE DE LEON

Vino generoso dulce . 1000 c.c.
Tintura de Diente de
León . . . . 100 c.c.

Se toma en copas de licor, antes de las comidas. Por su gusto amargo, combinado con el sabor dulce del vino, da un excelente aperitivo. También es un tónico hepático y biliar.

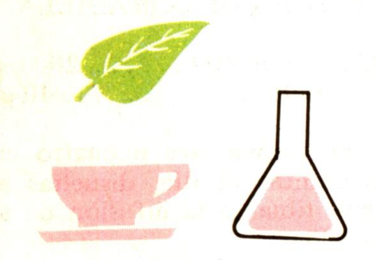
TINTURA DE DIENTE DE LEON

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Diente de León . . . . 40 gr

Tres o cuatro cucharaditas al día disueltas en un vaso de agua tibia, la infusión de su agrado, o vino.

Las hojas, el tallo y parte de la raíz de Diente de León hervidas, y luego saltadas, se pueden consumir como si fueran espinacas o acelgas. El agua donde se han hervido las hojas se puede utilizar para elaborar otras comidas o beberse como tónico estomacal o diurético.

DIGITAL



Nombre Científico: Digitales Purpurea
Familia: Escrofulariáceas.
Otros nombres: Dedalera, Guante de Pastora, Dedo de Nuestra Señora.

Planta herbácea que alcanza una altura de 80 cm. El tallo es sencillo y poco ramificado. Las hojas alternas, glabras por el haz y tormentosas por el envés, pecioladas las inferiores, sésiles las superiores. Las flores, de cinco pétalos, pendientes en racimo terminal, tienen la corola en forma de dedal y de color púrpura. Existen otras especies de flores amarillas o rojas de características similares al Digital.

Las hojas del Digital contienen la Digitalina que es un poderoso cardiotónico. Disminuye

TINTURA DE DIGITAL

Alcohol de 70º . . . . . . .200 c.c
Digital . . . . 20 gr.

Dosis recomendada: 5 a 10 gotas diarias.

El Digital se acumula en el organismo y su eliminación es muy lenta. Por esta razón y porque sus efectos pueden ser muy tóxicos y hasta fatales, *no se haga nunca uso de esta planta sin el visto bueno del médico.*

las pulsaciones cardíacas y es un enérgico febrífugo. La manera más frecuente de uso es como infusión, colocando medio gramo de polvo de hojas de Digital en 100 c.c. de agua caliente. Esta infusión se toma durante el día, de a cucharadas. Se puede preparar también una tintura.

DON DIEGO DE DIA




Nombre Científico:
Convulvulus Tricolor
Familia:
Convulvuláceas.

Planta herbácea. La raíz es un rizoma carnoso en forma de huso. El tallo es erecto y delgado; las hojas asaetadas o acorazonadas, pecioladas, de borde entero. Las flores, en racimos terminales, son acampanadas, blancas o rosadas. Las flores se abren después de puesto el sol para volver a cerrarse por la mañana, de ahí su nombre.

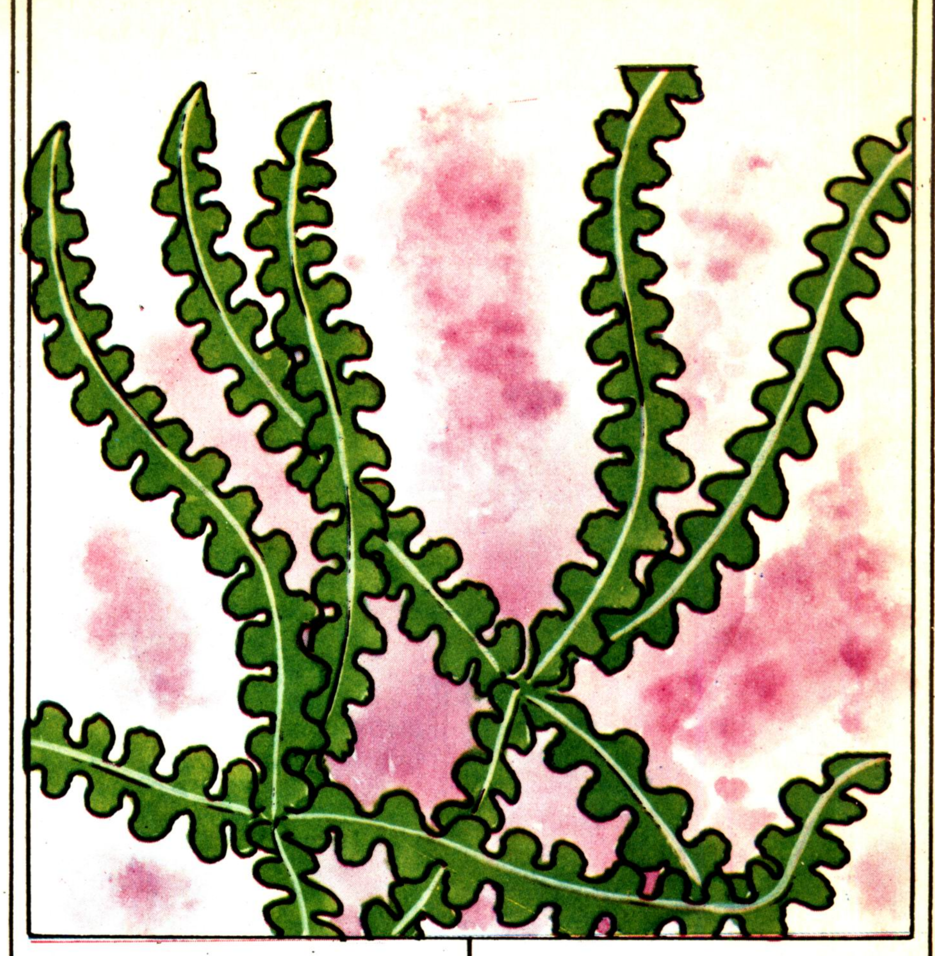
Las hojas de esta planta tienen propiedades vulnerárias y antiinflamatorias. La forma más común de uso es preparar un cocimiento a razón de 100 gramos de hojas en un litro de agua Este líquido es un excelente detersivo y emoliente, se usa para lavar heridas en vias de cicatrización o bien aplicar fomentos tibios. También se pueden tratar dolores musculares, hematomas, desgarraduras o contusiones.

También, si se desea, se puede hacer una cataplasma con el material cocido.



DON DIEGO DE LA NOCHE

(VER FLOR DE LA ORACION)



DORADILLA



Nombre científico:
Aneimia Tormentosa
Familia:
Filicales
Otros nombres:
Yerba dorada, Doradilla aromática, Doradilla hembra.

La Doradilla es un helecho provisto de un rizoma corto y abundantes hojas, que alcanza una longitud de hasta 25 cm. de largo. Las hojas son pecioladas, lampiñas, verdes por el haz y cubiertas de escamillas doradas en el envés. Las hojas estan divididas en lóbulos de 4 a 6 milímetros de largo.

Suele crecer en zonas pedregosas de las regiones serranas y montañosas de nuestro país.

Las hojas de la Doradilla tienen propiedades béquicas, diuréticas y litóntricas, por lo cual son muy indicadas en casos de arenillas y pequeños cálculos. Se la suele usar también por sus virtudes emenagogas. Se la consume en infusión, de hojas a razón de 20 gramos de hoja por litro de agua, y la dosis recomendada es de tres tazas diarias. Igualmente, se puede preparar una tintura.

TINTURA DE DORADILLA

Alcohol de 60º . . . . . . 200 c.c.
Doradilla . . . . 40 gr.

Se toman tres o cuatro cucharaditas al día, disueltas en agua tibia, o la infusión de su agrado.

En caso que se tome por problemas de arenillas o cálculos renales o biliares, se requiere un tratamiento prolongado para notar los efectos.

Enciclopedia de

PLANTAS QUE CURAN

NUESTRO PROXIMO NUMERO



DROSERA - DULCAMARA - DURAZNILLO - DURAZNO - ECBALIO - ENCINA - EFREDA - ENDRINO - ENEBRO - ENELDO - ENULA CAMPANA - ESCABIOSA - ESCARAMUJO - ESCORZONERA - ESPARRAGO - ESPINA COLORADA - ESPINACA - ESPINILLO - ESPINO FALSO - ESTORAQUE - ESTRAGON - EUCALIPTUS - EUONIMO - EUFRASIA

5

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN





